



W e i n e x p e r t i s e

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.



Weinexpertise



NAEGELE Pinot Rosé Extra Trocken

Sekt enthält Sulfite, Verschußart: Naturkorken

| | |
|---------------------|---|
| Artikel: | 718-22 |
| Gebinde: | 0.75L Sekt |
| Land/Anbaugebiet: | Deutschland/Pfalz |
| Jahrgang: | 2022 |
| Ort/Lage: | Hambach |
| Boden: | NAEGELE Pinot Rosé |
| Rebsorte: | Spätburgunder |
| Qualitätsstufe: | Sekt b.A. |
| Geschmacksrichtung: | Extra dry |
| Besonderheiten: | Beim Stichwort »Rosé Sekt« denkt man automatisch an entspannte Nachmittage, Sonnenschein und Savoir-vivre. Genau dieses Lebensgefühl vermittelt auch unser Pinot Brut Rosé. Elegant, harmonisch und finessenreich, passt er zu nahezu jedem Anlass. |
| Auszeichnung: | Silberne Kammerpreismünze 2024 |
| Auslobung: | Ein finessenreicher, saftiger, sehr harmonischer Sekt mit anregendem, feinen Mousseux, feinem Schmelz und pikanter Säure. Dezent, klarer Fruchtduft nach Erdbeere, im Abgang lebhaft mit schönem Süße-Säure-Spiel. |
| Speiseempfehlung: | Du bist ein Feinschmecker und bist es auch mit Rosé. Ein perfektes Alltagsgetränk, das sich auch als Aperitif eignet. Ein toller Partner zum Dessert oder Käse bereitet er prickelnde Freude. |
| Trinktemperatur: | 8-10 |
| Alkohol: | 11,14 %Vol. |
| Restzucker: | 14,9 g/l |

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.